# Índice


| | |
|---|---|
| **1 Advertências** | **148** |
| 1.1 Como ler o manual de utilização | 148 |
| 1.2 Este manual de utilização | 148 |
| 1.3 Finalidade do aparelho | 148 |
| 1.4 Advertências gerais de segurança | 148 |
| 1.5 Responsabilidade do fabricante | 149 |
| 1.6 Chapa de identificação | 149 |
| 1.7 Eliminação | 149 |
| **2 Descrição** | **150** |
| 2.1 Descrição geral | 150 |
| 2.2 Símbolos | 152 |
| 2.3 Acessórios disponíveis | 153 |
| **3 Utilização** | **154** |
| 3.1 Advertências | 154 |
| 3.2 Operações preliminares | 154 |
| 3.3 Utilização da placa de cozinha | 155 |
| **4 Limpeza e manutenção** | **163** |
| 4.1 Advertências | 163 |
| 4.2 Limpeza das superfícies | 163 |
| 4.3 Limpeza de rotina semanal | 163 |
| 4.4 Manchas de alimentos ou resíduos | 163 |
| 4.5 Que fazer se... | 164 |
| **5 Instalação** | **165** |
| 5.1 Ligação eléctrica | 165 |
| 5.2 Indicações de segurança | 167 |
| 5.3 Entalhe da banca de trabalho | 167 |
| 5.4 Encastre | 168 |
| 5.5 Molas de fixação | 169 |
| 5.6 Ganchos de fixação | 170 |
| 5.7 Placas de cozinha com bordo direito | 170 |




Aconselhamos a ler atentamente este manual, que descreve todas as indicações para manter inalteradas as qualidades estéticas e funcionalidades do aparelho adquirido.

Para mais informações sobre o produto: www.smeg.com

# 1 Advertências

## 1.1 Como ler o manual de utilização

Este manual de utilização utiliza as seguintes convenções de leitura:

Advertências

Informações gerais sobre este manual de utilização, de segurança e para a eliminação final.

Descrição

Descrição do aparelho e dos acessórios.

Utilização

Informações sobre a utilização do aparelho e dos acessórios, conselhos de cozedura.

Limpeza e manutenção

Informações para a correcta limpeza e manutenção do aparelho.

Instalação

Informações para o técnico qualificado: instalação, colocação em funcionamento e teste.

Advertências de segurança

Informação

Sugestão

1. Sequência de instruções de utilização.

- Instruções de utilização individual.

## 1.2 Este manual de utilização

Este manual é parte integrante do aparelho e deve conservá-lo íntegro e tê-lo sempre ao seu alcance durante todo o ciclo de vida do aparelho.

## 1.3 Finalidade do aparelho

Este aparelho destina-se à cozedura de alimentos em ambiente doméstico. Qualquer outra utilização é imprópria.

A utilização deste aparelho não é permitida a pessoas (incluindo as crianças) com capacidades físicas e mentais reduzidas ou que não possuam experiência na utilização de equipamentos eléctricos, a não ser que sejam supervisionados ou instruídos por pessoas adultas e responsáveis pela sua segurança.

## 1.4 Advertências gerais de segurança

Para a sua segurança e para evitar danos ao aparelho, observe sempre as advertências gerais de segurança indicadas a seguir. Em geral

- Providencie para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- Antes de usar o aparelho leia atentamente este manual de utilização.
- Não modifique o aparelho.
- Nunca tente você mesmo reparar o aparelho ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
- Se o cabo da alimentação eléctrica estiver danificado, contacte de imediato o serviço de assistência técnica que procederá à sua substituição.

**Para este aparelho**

- Não obstrua as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.
- Não introduza objectos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas.
- Não se sente sobre o aparelho.
- Não utilize, em caso algum, o aparelho para aquecer o ambiente.

## 1.5 Responsabilidade do fabricante

O fabricante declina qualquer responsabilidade por eventuais ferimentos em pessoas ou danos em objectos, provocados pelo:

- utilização do aparelho diferente da prevista;
- inobservância das prescrições do manual de utilização;
- modificação de qualquer peça do aparelho;
- utilização de peças de reposição não originais.

## 1.6 Chapa de identificação

A chapa de identificação indica os dados técnicos, o número de série e a marca. A chapa de identificação nunca deverá ser removida.

## 1.7 Eliminação

Este aparelho deve ser eliminado em separado dos outros resíduos (directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). Este aparelho não contém substâncias em quantidades tais que possam ser consideradas perigosas para a saúde e para o ambiente, em conformidade com as directivas europeias em vigor.

Para eliminar o aparelho:

- Corte o cabo de alimentação eléctrica e retirar o cabo juntamente com a ficha.

Tensão eléctrica

**Perigo de electrocussão**

- Desligue a alimentação eléctrica geral.
- Retire o cabo de alimentação eléctrica da instalação eléctrica.

- Entregue o aparelho nos centros adequados de recolha selectiva dos resíduos eléctricos e electrónicos, ou voltar a entregar o aparelho ao revendedor no momento da compra de um aparelho equivalente, na razão de um para um.

Informe-se que para a embalagem do aparelho são utilizados materiais não poluentes e recicláveis.

- Entregue os materiais de embalagem as centros apropriados de recolha diferenciada.

Embalagens de plástico

**Perigo de asfixia**

- Não deixe sem vigilância a embalagem ou partes da mesma.
- Não permita que as crianças brinquem com os sacos plástico da embalagem.

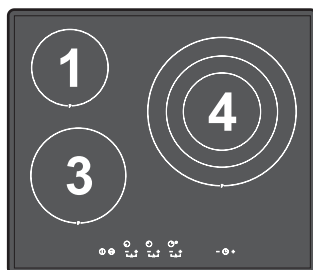
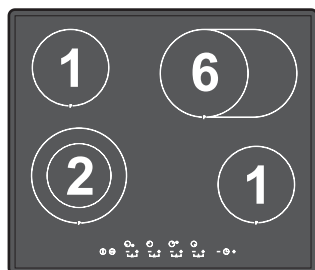
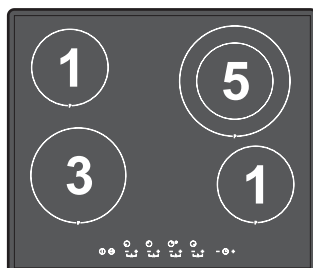
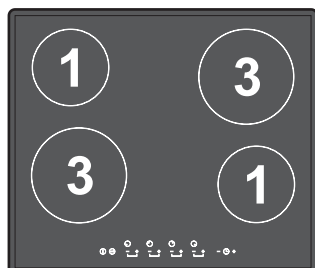
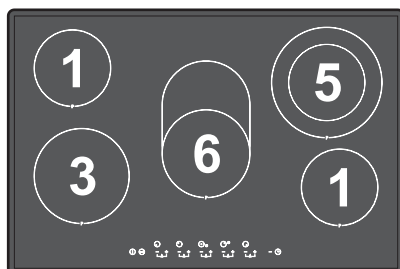
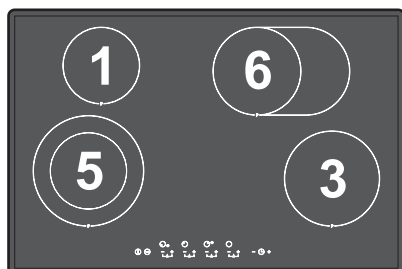
# 2 Descrição

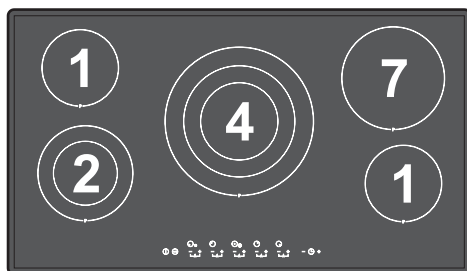
## 2.1 Descrição geral

O aparelho possui zonas de cozedura com diâmetros e potências diferentes, conforme o modelo. A posição e o calor da zona de cozedura estão delimitados pelos diâmetros dos círculos traçados no vidro.

As zonas de cozedura são do tipo radiante HIGH-LIGHT e ligam-se após alguns segundos e o aquecimento é regulável através dos comandos situados no painel frontal.

As zonas de cozedura com dois ou três círculos concêntricos são de duplo ou triplo aquecimento: dentro do diâmetro pequeno ou em ambos os diâmetros.

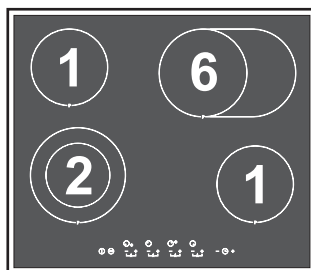
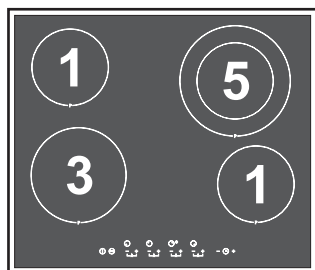
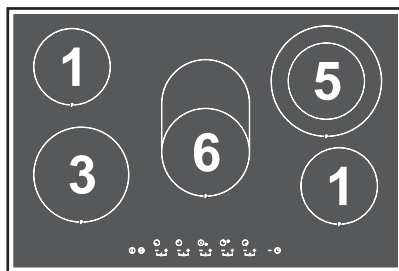
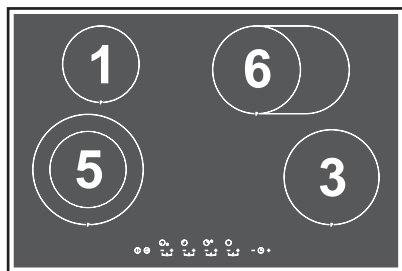
**Disposição das zonas de cozedura: placas de cozinha sem cantos**

**60 cm**

**70 cm**

30 cm

90 cm

## Disposição das zonas de cozedura: placas de cozinha com cantos

60 cm

70 cm

PT

| Zona | Diâmetro exterior (mm) | Potência máx. absorvida (W) * | Diâmetro interior (mm) | Potência máx. absorvida (W) * | Diâmetro intermédio (mm) | Potência máx. absorvida (W) * |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 150 | 1200 | - | - | - | - |
| 2 | 185 | 2000 | 124 | 800 | - | - |
| 3 | 185 | 1800 | - | - | - | - |
| 4 | 290 | 2700 | 150 | 1950 | 216 | 1050 |
| 5 | 215 | 2400 | 148 | 1100 | - | - |
| 6 | disco oval | 2200 | 170 | 1400 | - | - |
| 7 | 200 | 2000 | - | - | - | - |

* as potências são indicativas e podem variar conforme as definições seleccionadas e as tensões de rede.

## 2.2 Símbolos

### Tecla ON/OFF

Ligar ou desligar a placa de cozinha.

### Tecla de bloqueio de comandos 

Premido por 3 segundos activa ou desactiva o bloqueio de comandos.

### Tecla de aumento 

Aumenta o nível de potência ou o tempo de cozedura.

### Tecla de diminuição

Diminui o nível de potência ou o tempo de cozedura.

### Tecla do temporizador 

Activa o contador do minutos ou o temporizador para o desligamento automático.

### Zonas de cozedura

Anterior esquerda

Posterior esquerda

Central

Posterior direita

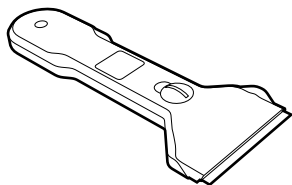
Anterior direita

Anterior (apenas a versão de 30 cm)

Posterior (apenas a versão de 30 cm)

o indica que as zonas de cozedura as quais estão relacionados são múltiplas.

## 2.3 Acessórios disponíveis

### Raspador

Útil para limpar a placa de cozinha.

Os acessórios que possam entrar em contacto com os alimentos são construídos com materiais que respeitam as disposições das normas em vigor.

Os acessórios originais fornecidos ou opcionais podem ser pedidos nos centros de assistência autorizados. Utilize apenas acessórios originais do fabricante.

# 3 Utilização

## 3.1 Advertências

Temperatura elevada

**Perigo de queimaduras**

- Proteja as mãos com luvas térmicas durante a utilização.
- Não toque ou limpe a superfície da placa de cozinha durante o funcionamento ou quando as lâmpadas indicadoras de calor residual estiverem acesas.
- Não coloque panelas ou frigideiras vazias sobre as zonas de cozedura ligadas.
- Não permita que crianças menores de 8 anos se aproximem do aparelho durante o funcionamento.
- Active o bloqueio de teclas na presença de crianças ou animais domésticos capazes de alcançar a placa de cozinha.
- Após a utilização, as zonas de cozedura permanecem muito quentes durante um certo período de tempo após o desligamento. Não toque nas superfícies da placa de cozinha.

Temperatura elevada

**Perigo de incêndio ou explosão**

- Não utilize ou deixe materiais inflamáveis nas proximidades do aparelho ou directamente sob a placa de cozinha.
- Não utilize latas de conservas, recipientes fechados, loiças e recipientes de plástico para a cozedura.
- Não deixe o aparelho abandonado durante as cozeduras que possam libertar gorduras ou óleos.
- Se se formarem rachaduras, fissuras ou na impossibilidade de desligamento do aparelho, retire a ficha da tomada e contacte a Assistência técnica.

Utilização não correcta

**Riscos de danos nas superfícies**

- Não utilize a placa de cozinha se um eventual forno instalado sob a mesma estiver em processo de pirólise.
- Não apoie panelas com fundo não perfeitamente plano e regular.
- Evite que objectos sólidos e pesados caiam desastradamente sobre a superfície de cozedura.
- Se se formarem rachaduras ou fissuras, desligue imediatamente o aparelho, retire a ficha da tomada e contacte a Assistência técnica.
- Não utilize como superfície de apoio.

## 3.2 Operações preliminares

Para remover uma eventual humidade acumulada durante o processo de

fabricação, para um funcionamento correcto dos circuitos electrónicos e do painel de comandos:

1. Remova as películas protectoras das superfícies externas do aparelho e dos acessórios.
2. Remova as eventuais etiquetas (à excepção da chapa com os dados técnicos).
3. Posicione uma panela cheia de água sobre cada uma das zonas de cozedura anteriores e acenda-as na potência máxima por cerca de 30 minutos.
4. Transcorridos os 30 minutos, desligue as zonas de cozedura anteriores e repita as operações nas zonas de cozedura posteriores e sobre a eventual zona de cozedura central.
5. Se após as operações mencionadas os comandos não funcionarem correctamente, poderá ser necessário prolongar as operações até uma completa evaporação da humidade.

Durante a primeira ligação à rede eléctrica, é executado um controlo automático que acende todas as lâmpadas indicadoras por alguns segundos. Pode acontecer que no display apareça escrito H a indicar que durante a fase de teste em fábrica, a placa foi desligada com o calor residual activo. Após 5 minutos, esta mensagem desactiva-se automaticamente.

## 3.3 Utilização da placa de cozinha

Todos os comandos e controlos do aparelho encontram-se no painel frontal. O uso da placa de cozinha ocorre por meio de teclas sensoras tácteis Touch-Control.

A potência das zonas de cozedura pode ser regulada para vários níveis.

Toque levemente num símbolo da superfície vitrocerâmica. Cada toque correcto é confirmado por um sinal acústico.

As panelas e os tachos não devem cobrir as teclas sensoras, pois poderão desactivar acidentalmente o aparelho.

### Ligação da placa de cozinha

Para ligar a placa de cozinha, mantenha premida a tecla **ON/OFF** por 3 segundos.

Ao fim de 30 segundos do acendimento, se nenhuma função for activada, a placa desligar-se-á automaticamente.

Se a função "bloqueio de comandos" estiver activa, após ter premido a tecla **ON/OFF** por 3 segundos, o display exibirá a informação bLOC o bL (conforme os modelos).
Prima a tecla do Bloqueio de comandos por no mínimo 3 segundos.

PT

## Ligação da zona de cozedura individual

1. Após ter ligado a placa de cozinha, prima a tecla de **Aumento** + para activar a zona de cozedura pretendida. O display exibe o símbolo 0.
2. Prima novamente a tecla de **Aumento** +. O display exibe o símbolo 9 ou P (conforme o modelo) para indicar que a zona de cozedura está activada na potência máxima.
3. Prima as teclas de **Aumento** + ou **Diminuição** — para aumentar ou diminuir a potência desejada.

No caso de premir a tecla de **Aumento** + quando a zona de cozedura estiver na potência máxima 9 ou P (conforme o modelo), a zona de cozedura desactiva-se (0).

Quando a zona de cozedura está desligada (0), não é possível a activar com a pressão da tecla de **Diminuição** —.

## Ligação da zona de cozedura dupla

1. Após ter definido a potência máxima 9 ou P (conforme o modelo), prima as teclas de **Aumento** +. No display acende-se um pontinho luminoso junto á potência, para indicar a ligação da zona de cozedura dupla 9. ou P. (conforme o modelo).
2. Prima as teclas de **Aumento** + ou **Diminuição** — para aumentar ou diminuir a potência desejada.

No caso de premir a tecla de **Aumento** + quando a zona de cozedura estiver na potência máxima 9 ou P (conforme o modelo), a zona de cozedura desactiva-se (0).

## Ligação da zona de cozedura tripla

1. Após ter definido a potência máxima 9 ou P (conforme o modelo), prima as teclas de **Aumento** +. No display acende-se um pontinho luminoso junto á potência, para indicar a ligação da zona de cozedura interna 9. ou P. (conforme o modelo).
2. Prima novamente a tecla de **Aumento** + para a activação completa da zona de cozedura. No display acende-se um pontinho luminoso junto á potência, para indicar a ligação da zona de cozedura completa 9 ou P (conforme o modelo).
3. Prima as teclas de **Aumento** + ou **Diminuição** — para aumentar ou diminuir a potência desejada.

No caso de premir a tecla de **Aumento** + quando a zona de cozedura estiver na potência máxima 9 ou P (conforme o modelo), a zona de cozedura desactiva-se (0).

## Acelerador

Através desta função é possível atingir o nível de aquecimento seleccionado, em menor tempo.

As zonas de cozedura partirão na potência máxima para depois ser diminuída, uma vez atingido o nível de potência seleccionado.

1. Prima simultaneamente as teclas de Aumento + e de Diminuição — da zona sobre a qual irá activar a função do acelerador. O display exibirá a informação A a piscar.
2. Com as teclas de **Aumento** + e de **Diminuição** — seleccione um nível de potência compreendido entre **1** e **9** (mesmo no modo duplo ou triplo). O display exibirá alternativamente a informação A e a potência acabada de seleccionar.

Tempos de aquecimento com a função A activada:

- Nível de potência 1: **2 minutos**
- Nível de potência 2: **3 minutos**
- Nível de potência 3: **4 minutos**
- Nível de potência 4: **5 minutos**
- Nível de potência 5: **6 minutos**
- Nível de potência 6: **7 minutos**
- Nível de potência 7: **8 minutos**
- Nível de potência 8: **10 minutos**
- Nível de potência 9: **12 minutos**

Após ter activado a função de acelerador A, se não seleccionar qualquer nível de potência dentro de 5 segundos, a zona de cozedura voltará ao estado normal.

## Bloqueio de comandos

O bloqueio de comandos é um dispositivo que permite proteger o aparelho do uso involuntário ou não-apropriado. Útil para prevenir alterações acidentais aos valores de cozedura definidos, o bloqueio pode ser activado com a placa de cozinha ligada ou desligada.

1. Após ter ligado a placa de cozinha, prima a tecla de **Bloqueio de comandos** por cerca de 2 segundos. Na tecla aparece um pontinho luminoso a indicar que os comandos estão agora bloqueados e em cada pressão de qualquer tecla aparecerá a informação bLO C o bL (conforme os modelos).
2. Prima a tecla do **Bloqueio de comandos** por no mínimo 2 segundos. O pontinho luminoso sobre o símbolo apaga-se a indicar que os comandos estão agora desbloqueados e é possível premir qualquer tecla.

Por razões de segurança, a tecla **ON/OFF** permanece activa com pelo menos uma zona de cozedura ligada. A qualquer altura é possível desligar toda a placa, mesmo que o bloqueio esteja activo.

## Calor residual

Após o desligamento da zona de cozedura, se ainda estiver quente aparecerá no display a informação .

As crianças dificilmente podem ver a indicação de calor residual. Após a utilização as zonas de cozedura permanecem muito quentes durante um certo período de tempo, mesmo se desligadas. Evite que as crianças coloquem as suas mãos nelas.

## Temporizador contador de minutos (apenas em alguns modelos)

Esta função permite programar um temporizador contador de minutos que emitirá um sinal acústico no final do tempo predefinido (de 1 a 99 minutos).

1. Prima a tecla do **Temporizador**. O display exibe a informação 0.0. a indicar a possibilidade de modificar o temporizador.
2. Prima as teclas de **Aumento** ou de **Diminuição** para definir o tempo pretendido do contador de minutos (mantenha as teclas premidas para um avanço rápido).
3. No término do tempo definido, a placa avisará o utilizador através de uma série de sinais acústicos. Para interromper estes sinais, prima a tecla do **Temporizador** .

4. Para desactivar o temporizador contador de minutos durante a contagem, é necessário zerar o seu valor através da tecla de **Diminuição** . Quando o display exibe a informação o temporizador está desactivado.

O temporizador pode ser activado tanto com a zona de cozedura ligada quanto desligada.

A utilização do contador de minutos não interrompe o funcionamento das zonas de cozedura, mas apenas avisa o utilizador quando são transcorridos os minutos definidos.

### Temporizador de desligamento automático (apenas em alguns modelos)

Esta função permite programar o desligamento automático de cada zona de cozedura no término de um período de tempo (de 1 a 99 minutos).

1. Prima a tecla do **Temporizador** . O display exibe a informação a indicar a possibilidade de modificar o temporizador.
2. Prima novamente a tecla do **Temporizador** . Se pelo menos uma zona de cozedura estiver activa, acende-se um pontinho luminoso sob os comandos da primeira zona activa (da esquerda para a direita).
3. Prima as tecla de **Aumento** ou de **Diminuição** para definir o tempo pretendido para o desligamento automático (mantenha as teclas premidas para um avanço rápido), ou seleccione uma outra zona de cozedura através da tecla do **Temporizador** .
4. Para modificar o tempo definido, prima a tecla do **Temporizador** até aparecer um pontinho luminoso sob os comandos da zona de cozedura sobre a qual se vai realizar a modificação.
5. No término do tempo previamente definido, a placa desactiva a zona de cozedura e avisa o utilizador através de uma série de sinais acústicos. Para interromper este sinais é necessário premir qualquer uma das teclas.

Se o temporizador automático estiver activo sem qualquer zona de cozedura activa, comportar-se-á como um temporizador contador de minutos.

### Menu secundário

A placa está equipada com um menu secundário que permite activar ou desactivar alguns parâmetros:

**1 = Bloqueio automático de comandos**: com este modo, após um minuto da última intervenção por parte do utilizador, o bloqueio de comandos activar-se-á automaticamente.

**2 = Show room**: com este modo, o aparelho desactiva os elementos de aquecimento e mantém o painel de comandos activo (útil para demonstrações comerciais). A cada minuto aparece no display a informação durante um segundo. Para utilizar normalmente a placa é necessário definir este modo como .

**3 = ECO-logic (apenas alguns modelos)**: com este modo, a electrónica da placa regula automaticamente as potências, de forma a respeitar a absorção máxima definida: 2,8 ou 4 kW. Para utilizar a placa

na potência máxima é necessário definir este modo como [n].

Na primeira instalação, dentro de dois minutos após ter alimentado a placa, mantenha premidas as teclas de **Aumento** [+] ou **Diminuição** [–] da primeira zona de cozedura (aquela próxima ao símbolo [chave]).

O display da zona de cozedura exibe o número da definição actualmente em modificação (**1 = Bloqueio automático dos comandos**, **2 = Show room**, **3 = ECO-logic**) ao lado do seu valor ([S]: activado, [n]: desactivado).

Por exemplo [1] [n] indica que o **bloqueio automático de comandos** está desactivado.

Prima as teclas de **Aumento** [+] ou **Diminuição** [–] para alterar a definição nos valores [S] ou [n].

No caso da modificação do parâmetro de **ECO-logic**, é possível seleccionar os seguintes valores [3] (2,8 kW), [4](4 kW), [n] (absorção máxima). Para avançar e alterar as sucessivas definições, prima a tecla do **Temporizador** [chave].

No caso da placa já instalada e em uso, desactive a alimentação da placa. Reactive a alimentação e, dentro de dois minutos, proceda como descrito acima.

**Conselhos práticos para a utilização da placa de cozinha**

- O diâmetro da base da panela deve corresponder ao diâmetro da zona de cozedura.

- Ao comprar uma panela verifique se o diâmetro indicado se refere ao fundo ou à parte superior do recipiente, visto que este último é quase sempre maior que o do fundo.
- O fundo dos recipientes deve ser muito espesso e perfeitamente plano. Também deve estar limpo e enxuto, assim como a placa de cozinha.
- Quando se preparam pratos com tempos de cozedura longos, pode-se poupar tempo e energia: utilize uma panela de pressão que permite conservar as vitaminas contidas nos alimentos.
- Assegure-se que a panela de pressão contenha líquido suficiente, visto que o sobreaquecimento provocado pela sua ausência poderá danificar a panela e a zona de cozedura.
- Se possível, tampe sempre as panelas com uma tampa adequada.
- Escolha a panela adequada à quantidade de alimento a cozinhar. Uma panela grande, mas semi-vazia implica um dispêndio de energia.
- Não utilize recipientes em ferro ou com o fundo áspero.

## Tabela indicadora das cozeduras

| Nível de potência | Tipos de cozedura | Adequado para |
|---|---|---|
| 0 | Posição OFF | Desligado |
| U | Aquecer alimentos | Reaquecer alimentos |
| 1 | Prosseguimento da cozedura de quantidade reduzida de alimento (potência mínima) | Para derreter manteiga, chocolate ou alimentos semelhantes. |
| 2 | Prosseguimento da cozedura de quantidade reduzida de alimento | Manter em ebulição uma pequena quantidade de água, para bater molhos, gemas de ovos ou manteiga. |
| 3 - 4 | Prosseguimento da cozedura | Para aquecer refeições sólidas e líquidas, manter em ebulição água, descongelar congelados, omeletas de 2-3 ovos, comida, fruta e verdura, cozeduras várias. |
| 5 | Cozedura de grandes quantidades de alimentos | Manter em ebulição água, omeletas de 4-6 ovos, comida, pratos de fruta e verdura, cozeduras várias |
| 6 | Cozedura de grandes quantidades de alimentos, assar | Cozedura de carne, peixe e verduras a vapor, refeições com mais ou menos água, preparação de geleias, etc. |
| 7 - 8 | Assar peças maiores, saltear com farinha | Assados de carne ou peixe, bifes, fígado, alourar carne e peixe, ovos, etc. |
| 9 - P* | Assar, dourar, cozer (potência máxima) | Fritar batatas, etc., em óleo, ferver a água rapidamente |

*apenas em alguns modelos

## Limite da duração da cozedura

A placa de cozinha dispõe de um dispositivo automático que limita a duração do funcionamento.

Se não alterar as definições da zona de cozedura, a duração do funcionamento máximo de cada zona individual depende do nível de potência seleccionado.

Quando se activa o dispositivo para a limitação da duração do exercício, a zona de cozedura desliga-se, é emitido um breve sinal e se quente, é exibido o símbolo H no display.

Duração máxima da cozedura:

- Nível de potência 1: **10 horas**
- Nível de potência 2: **6 horas**
- Nível de potência 3: **5 horas**
- Nível de potência 4: **4 horas**
- Nível de potência 5: **3 horas**
- Nível de potência 6: **2 horas**
- Nível de potência 7: **2 horas**
- Nível de potência 8: **2 horas**
- Nível de potência 9: **1 hora**

## Protecção de sobreaquecimento

Se utilizar a placa de cozinha na potência máxima por um longo período, a electrónica poderá ter dificuldade de arrefecimento, sobretudo no caso de temperatura ambiente elevada.

Neste caso, intervêm um dispositivo que interrompe a alimentação eléctrica nas zonas de cozedura anteriores e no display aparece as informações H e t a piscar.

No caso da temperatura da placa electrónica não diminuir, o dispositivo interrompe a alimentação para todas as zonas de cozedura e aparece a informação H 1 t t (apenas em alguns modelos).

Quando a temperatura descer abaixo dos níveis perigosos, a cozedura poderá ser retomada.

## Outras funções

O accionamento simultâneo ou prolongado de três ou mais comandos (por exemplo, devido a uma panela apoiada involuntariamente sobre esses ou por causa de algum derrame de água), um dispositivo automático desactivará todas as zonas de cozedura (se ligadas) e o display exibirá a informação do erro E 2.

Remova a causa do erro das teclas.

# 4 Limpeza e manutenção

## 4.1 Advertências

Utilização não correcta

**Riscos de danos nas superfícies**

- Não utilize jactos de vapor para limpar o aparelho.
- Não derrame açúcar ou misturas doces na placa durante a cozedura.
- Não coloque sobre a placa materiais ou substâncias que possam derreter (plástico ou folhas de alumínio) durante a cozedura.
- Tenha-as sempre limpas e não apoie objectos de qualquer tipo sobre as teclas sensoras.
- Nas partes em aço ou tratadas na superfície com acabamentos metálicos (por ex: anodizações, niquelagens, cromagens) não utilize produtos para a limpeza que contenham cloro, amoníaco ou lixívia.
- Nas partes em vidro não utilize detergentes abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e palhas de aço). Utilize eventualmente utensílios de madeira ou plástico.

## 4.2 Limpeza das superfícies

Para uma boa conservação das superfícies, é necessário limpá-las regularmente no final de cada utilização, após as ter deixado arrefecer.

## 4.3 Limpeza de rotina semanal

Limpe e cuide da placa de cozinha uma vez por semana com um produto comum para a limpeza de vidro. Respeite sempre as indicações do fabricante. O silicone presente nestes produtos gera uma película protectora hidrorrepelente e contra a sujidade. Todas as manchas ficam sobre a película e podem ser então removidas com facilidade. Seque depois a superfície com um pano limpo. Tenha cuidado para que não fiquem restos de detergente na superfície de cozedura, visto que terão uma reacção agressiva quando se aquece e poderão alterar a estrutura.

## 4.4 Manchas de alimentos ou resíduos

Eventuais vestígios claros provocados pelo uso das panelas com fundo em alumínio, podem ser retirados com um pano húmido embebido em vinagre.

No caso em que, após a cozedura, permaneçam resíduos queimados, removê-los com o raspador fornecido, enxagúe com água e seque bem com um pano limpo. A utilização constante do raspador reduz notavelmente o emprego de produtos químicos para a limpeza quotidiana da placa.

**Os grãos de areia** que podem cair sobre a placa de cozinha durante a limpeza de saladas ou batatas, poderão riscá-la quando se deslocam as panelas.

Retire, portanto, imediatamente os possíveis grãos da superfície de cozedura.

**Alterações cromáticas** não influenciam no funcionamento e na estabilidade do vidro. Não se trata, de facto, de alterações do material da placa de cozinha, mas de simples resíduos não removidos que ficaram então carbonizados.

Podem-se formar **superfícies brilhantes** devidas ao esfregar dos fundos das panelas, especialmente se forem de alumínio, e pela utilização de detergentes não apropriados. É difícil removê-las através da utilização de produtos comuns para a limpeza. Pode tornar-se necessário repetir a limpeza várias vezes. A utilização de detergentes agressivos, ou a fricção com o fundo das panelas, poderá desgastar com o passar do tempo as decorações da placa de cozinha e poderá contribuir para a formação de manchas.

## 4.5 Que fazer se...

A placa não funciona:

- Verifique se a placa de cozinha está ligada e se o interruptor geral está inserido.
- Verifique se não há interrupções da corrente eléctrica.
- Verifique se o fusível não disparou. Neste caso, substitua o fusível.
- Verifique se não disparou o interruptor magnetotérmico da instalação doméstica. Neste caso, reactive o interruptor.
- Verifique se as teclas de sensor não estão bloqueadas através do Bloqueio de comandos.
- Verifique se as teclas estão parcialmente cobertas por um pano húmido, um líquido ou um objecto metálico.

Os resultados da cozedura não são satisfatórios:

- Verifique se a temperatura de cozedura não está demasiado alta ou baixa.

A placa de cozinha produz fumo:

- Deixe-a arrefecer e limpe a placa de cozinha terminada a cozedura.
- Verifique se a comida não está a derramar e use, se for o caso, um recipiente maior.

O display exibe a informação “E2”:

- Verifique se não caiu acidentalmente algum alimento sobre as teclas de sensor.
- Remova eventuais panelas ou outros objectos que estejam parcialmente apoiados nas teclas de sensor.

O display exibe a informação “E1 - E3 - E4 - E5”:

- Se estiver em presença de um defeito técnico. Entre em contacto com a Assistência técnica.

Os fusíveis ou o interruptor magnetotérmico da instalação doméstica disparam repetidamente:

- Chame o Assistência técnica ou um electricista.

Existem rupturas ou fissuras na placa de cozinha:

- Desligue imediatamente o aparelho, retire a ficha da tomada e contacte a Assistência técnica.

# 5 Instalação

## 5.1 Ligação eléctrica

Tensão eléctrica

**Perigo de electrocussão**

- Providencie para que a ligação eléctrica seja realizada por pessoal técnico qualificado.
- Coloque os dispositivos de protecção individual.
- É obrigatória a ligação à terra de acordo com as modalidades previstas pelas normas de segurança da instalação eléctrica.
- Desligue a alimentação eléctrica geral.
- Não pegue pelo cabo para desligar a ficha.
- Utilize cabos resistentes a temperatura de pelo menos 90°C do tipo H05V2V2-F.
- O torque de aperto dos parafusos dos condutores de alimentação da placa de bornes deve ser igual a 1,5 -2 Nm.

### Informações gerais

Verifique que as características da rede eléctrica sejam adaptadas aos dados indicados na chapa.

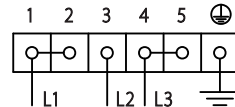
A chapa de identificação, com os dados técnicos, o número de série e a marca está, de forma visível, colocada no aparelho.

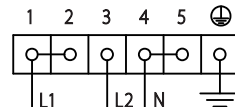
A chapa nunca deverá ser removida.

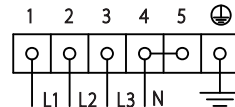
Providencie a ligação de terra com um cabo mais comprido do que os outros, pelo menos, em 20 mm.

O aparelho pode funcionar nos seguintes modos:

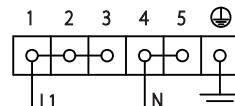
**Modelos de 60-70-90 cm:**

- **220-240 V 3~**

Utilize um cabo **tetrapolar 4 x 2,5 mm²**.

- **380-415 V 2N~**

Utilize um cabo **tetrapolar 4 x 2,5 mm².**

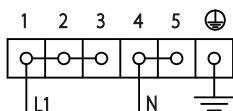
- **380-415 V 3N~**

Utilize um cabo **pentapolar 5 x 1,5 mm²**.

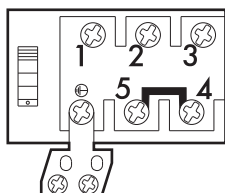
**Modelos de 60-70 cm:**

- **220-240 V 1N~**

Utilize um cabo **tripolar 3 x 4 mm²**.

PT

**Modelos de 90 cm:**

- **220-240 V 1N~**

Utilize um cabo **tripolar 3 x 6 mm².**

O esquema abaixo ilustra a placa de bornes de alimentação vista de baixo, sem qualquer cabo ligado. A ligação entre os bornes **4** e **5** deve estar sempre presente.

## Ligação fixa

Coloque a linha de alimentação um dispositivo de interrupção omnipolar, em conformidade com as regras de instalação.

O dispositivo de interrupção deve estar situado numa posição facilmente acessível e próxima do aparelho.

## Ligação com ficha e tomada

Verifique se a ficha e a tomada são do mesmo tipo.

Evite a utilização de reduções, adaptadores ou derivadores porque poderiam provocar aquecimentos ou queimaduras.

Passe o cabo de alimentação na parte posterior do móvel. Tenha em atenção que não entre em contacto com a parte inferior da placa de cozinha ou com o eventual forno encastrado sob a mesma.

Tenha cuidado se ligar aparelhos eléctricos adicionais! Os cabos de ligação não devem entrar em contacto com as zonas de cozedura quentes.

## Teste

No final da instalação, realize um teste rápido. Se o equipamento não funcionar, depois de ter verificado se seguiu correctamente as instruções, desligue o aparelho da rede eléctrica e contacte a Assistência Técnica.

## 5.2 Indicações de segurança

Geração de calor durante o funcionamento do aparelho

**Risco de incêndio**

- Verifique que o material do móvel seja resistente ao calor.
- Verifique que o móvel disponha das aberturas necessárias.

Entalhados, adesivos ou revestimentos plásticos sobre móveis adjacentes devem ser termorresistentes (**>90°C**), ou poderão deformar-se com o tempo.

A distância mínima a observar entre os exaustores e a superfície de cozedura deve corresponder, como mínimo, à indicada nas instruções de montagem do exaustor.

Devem também ser respeitadas as distâncias mínimas dos cortes da banca no lado posterior como indicado nas ilustrações de montagem.

## 5.3 Entalhe da banca de trabalho

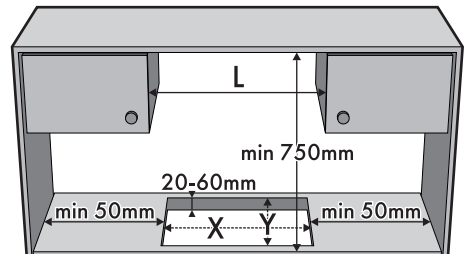
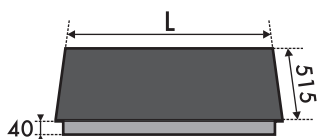
A seguinte intervenção requer um trabalho na parede e/ou de carpintaria e deve ser, portanto, realizado por um técnico competente.

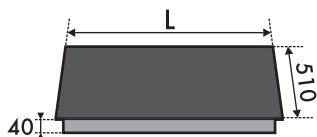
A instalação é realizável com materiais diversos, como alvenaria, metal, madeira maciça e madeira revestida por lâminas plásticas, para que resistam ao calor (**>90 °C**).

Realize uma abertura na banca de trabalho do móvel com as dimensões indicadas. Mantenha uma distância mínima de **50 mm** do bordo posterior.

Este aparelho pode ser encostado a paredes que superem em altura a banca de trabalho, para que seja mantida a distância mínima de **50 mm**, para evitar danos devidos ao sobreaquecimento.

Assegure-se que entre a placa de cozinha e a uma eventual estante colocada na vertical da mesma, exista uma distância mínima de **750 mm**.

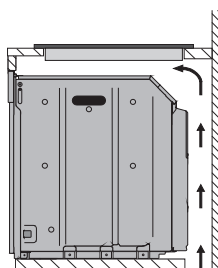
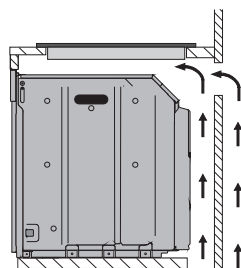
PT

### Placas de cozinha sem canto

| L (mm) | X (mm) | Y (mm) |
|---|---|---|
| 300 | 270 | 490 |
| 600 | 565 | 490 |
| 770 | 745 | 490 |
| 900 | 850 | 490 |

### Placas de cozinha com canto

| L (mm) | X (mm) | Y (mm) |
|---|---|---|
| 570 | 560 | 500 |
| 760 | 750 | 500 |

## 5.4 Encastre

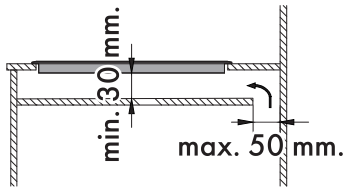
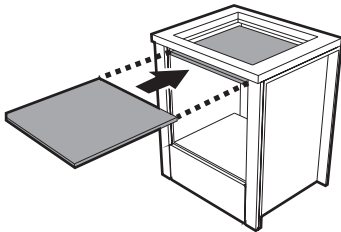
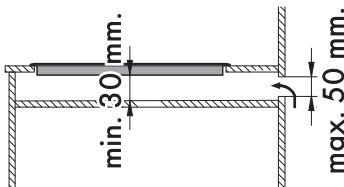
### Sobre compartimento de encastre do forno

A distância entre a placa e os móveis da cozinha ou os aparelhos de encastrar deve ser tal que garanta uma ventilação suficiente e uma suficiente descarga de ar.

Se instalada sobre um forno, é necessário deixar um espaço entre o fundo da placa de cozinha e o cimo do produto instalado por baixo.

**com abertura no fundo**

**com abertura no fundo e atrás**

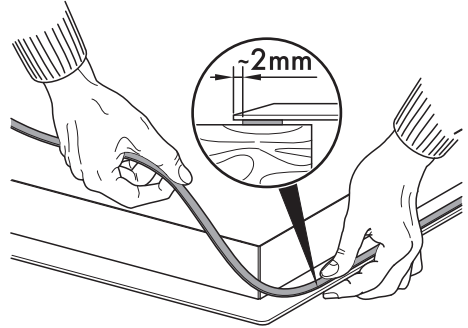
No caso de estar instalada sobre um forno, este deve estar munido de ventilador de refrigeração.

### Sobre compartimento neutro ou gavetas

Em caso de se encontrarem outros móveis (paredes laterais, gavetas, etc.), lava-loiças ou frigoríficos, sob a placa de cozinha, deve ser instalado um fundo duplo de madeira a uma distância mínima de **30 mm** a partir do lado inferior da placa de cozinha, para evitar contactos acidentais. O fundo duplo apenas deve poder ser removido utilizando ferramentas apropriadas.

com abertura no fundo

com abertura atrás

A falta da instalação do duplo fundo de madeira, expõe o utilizador a um possível contacto acidental com partes cortantes ou quentes.

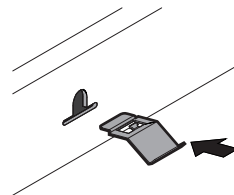
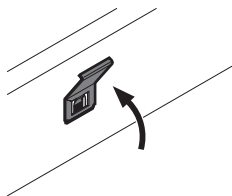
### Vedantes da placa de cozinha

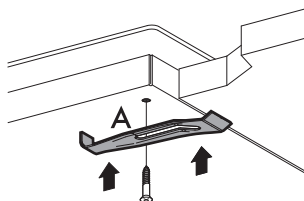
Antes da montagem, para evitar infiltrações de líquidos entre os cantos da placa de cozinha e a banca de trabalho, posicione o vedante adesivo fornecido ao longo de todo o perímetro da placa.

Não fixe a placa de cozinha com silicone. Se necessário, não permitiria a remoção da placa de cozinha sem a danificar.

PT

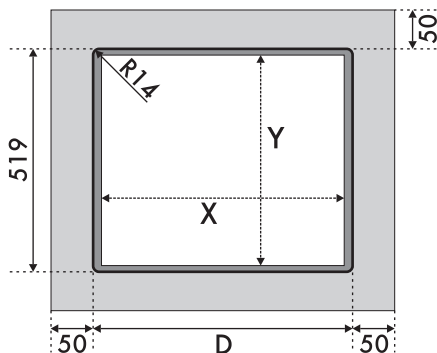
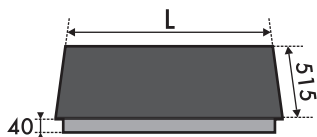
## 5.5 Molas de fixação

Para garantir a fixação e uma centragem ideal, é necessário posicionar as molas fornecidas:

1. Insira as molas e encaixe-as horizontalmente com uma leve pressão no entalhe adequado.

2. Em seguida, rode-as para cima para as encaixar definitivamente.

## 5.6 Ganchos de fixação

- Aparafuse os ganchos de fixação (**A**) nos respectivos furos posicionados nas laterais do cárter inferior, para fixar correctamente a placa de cozinha à estrutura.

Uma fixação demasiado apertada poderá colocar em tensão o vidro, provocando-lhe a quebra.

## 5.7 Placas de cozinha com bordo direito

Para este tipo de placas de cozinha é necessário adicionar uma fresagem adicional a realizar no furo de encastre caso se deseje instalar a placa de cozinha rente à banca de trabalho.

| L (mm) | X (mm) | Y (mm) | D (mm) |
|---|---|---|---|
| 600 | 565 | 490 | 604 |
| 770 | 745 | 490 | 774 |

Depois de aplicado o vedante adesivo (**A**) na superfície de vidro e depois de ter colocado e fixado a placa, preencha as fendas com silicone isolante (**B**) e limpe um eventual excesso.

Se for necessário remover a placa de cozinha, corte o silicone com um cortador antes de tentar removê-la (**C**).